

Cockerel met **bisquaisesaous** en geplette kastanjes



4 mensen

15 min voorbereiding

60 min koken

De ingrediënten

- 1 1/2 blik (400 g)** belle-iloise kreeftenbisque
- 4** hanen
- 200 g** gepelde kastanjes (of ½ pot vacuümverpakt)
- 30 g** verse room
- 1** ui
- 1** wortel
- 2 snufjes** peper

De fasen

- 1- Schil de groenten
- 2- Kook de haantjes in water met de groenten en een beetje zout, begin met koud water (zoals een kip in een pan) en ontroom.
- 3- Laat 30 tot 40 minuten sudderen, afhankelijk van de grootte
- 4- Verwarm de oven voor op 250°C (gasstand 8)
- 5- Laat de poussins uitlekken en schik ze in een braadslede.
- 6- Zet in de oven tot de poussins goudbruin zijn (ongeveer 20 minuten), giet dan de bisque in de schaal en zet nog 5 minuten in de oven.
- 7- Prak de kastanjes in een kom grof met een vork en voeg de room toe.
- 8- Gebruik het deeg om kleine porties te maken en plaats deze in een ovenschaal onder de grill voor een paar minuten voor het opdienen.
- 9- Serveer met gestoomde aardappelen of basmatirijst.